

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal

*Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries
and vegetal leche de tigre*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse

*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie
ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors
de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent
et garantissent l'origine française de leurs viandes - Hiver 2024

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal**

OU

**Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine**

**Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé**

OU

**Canette dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette**

**Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse**

OU

**Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné**



VIN BLANC

2022 – Chablis – Domaine Mosnier

VIN ROUGE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

EAU MINÉRALE ET BOISSON CHAUDE

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viande
Hiver 2024

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries and vegetal leche de tigre

OR

Cutlefish, octopus and seaweed pâté en croûte, dandelion and sea fennel

Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways, sea urchin and charred karatachi

OR

Seared duckling, onions from Cévennes with coffee, marigold pesto

Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée, citrus from Corsica sorbet

OR

Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline



WHITE WINE

2022 – Chablis – Domaine Mosnier

RED WINE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

MINERAL WATER AND HOT DRINK

Net prices in euro, taxes and service included / If you suffer any food allergy or intolerance, please advise a member of our team. Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats. Winter 2024

RHIZOME

88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER *ONLY FOR LUNCH*

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal
*Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries
and vegetal leche de tigre*

OU

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé
*Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways,
sea urchin and charred karatachi*

OU

Canette dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Seared duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

OU

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline

TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 28€
*BLACK TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH*

BOUTURE

128€ — (5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 DISHES)

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal
*Field beetroots in the embers,
tangy sea buckthorn berries and vegetal leche de tigre*

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé
*Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways,
sea urchin and charred karatachi*

AND/OR

Canette dorée, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Seared duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

FLORAÏSON

— 188€

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine grillée,
brioche toastée, corail et piment
*Grilled sea scallop from Seine bay,
toasted brioche, coral and chilli*

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal
*Field beetroots in the embers,
tangy sea buckthorn berries and vegetal leche de tigre*

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé
*Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways, sea
urchin and charred karatachi*

Ormeau sauvage au beurre noisette, ail noir et citron caviar
*Thinly sliced wild abalone with brown butter,
black garlic and finger lemon*

Dos de chevreuil doré, lardo di Colonnata,
salsifis et pickles d'épine-vinette
*Seared back of venison, lardo di Colonnata,
salsify and barberry*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline